



DEGUSTAZIONE

Ruggeri: quando il Prosecco resiste alla prova del tempo



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 novembre 2021

Siamo soliti, un po' per abitudine, un po' perché in una buona parte dei casi corrisponde a verità, considerare il Prosecco come un vino che non regge la prova del tempo.

Ebbene, Ruggeri, la storica azienda fondata nel 1950 da Giustino Bisol e Luciano Ruggeri ora parte del gruppo Rotkäppchen-Mumm, ha voluto, con una degustazione verticale, sfatare questa convinzione e dimostrare come un Prosecco, se fatto con cura, lavorando bene sia in vigna che in cantina, riesce egregiamente a sfidare lo scorrere del tempo.

Ruggeri è ubicata nel cuore della denominazione Valdobbiadene Conegliano ai piedi di ripide colline in quello che viene definito il Triangolo d'oro del Prosecco, tra le frazioni di Santo Stefano, San Pietro in Barbozza e Saccol.

I vigneti sono difficili da lavorare e necessitano di numerose operazioni manuali. Le fallanze, createsi negli anni e reintegrate rendono così il vigneto disetaneo, di età non omogenea. Ma questo, lungi dall'essere un problema, è divenuto un punto di forza per la complessità e la qualità del prodotto che se ne ricava.



La cantina raccoglie le uve da un'estensione totale di circa 140 ettari di cui una gran parte di proprietà di un centinaio di piccoli conferitori che, anche grazie al rapporto consolidato negli anni, seguono le indicazioni agronomiche dettate dai tecnici di Ruggeri.

Giustino B è il vino dedicato al fondatore. Prodotto per la prima volta nel 1997 avrebbe dovuto essere un'uscita estemporanea celebrativa ma il successo riscontrato ha fatto sì che sia diventato una costanza nel tempo e simbolo dell'eccellenza della casa di Valdobbiadene.

Le uve provengono da cinque vigneti differenti; sono vinificate in modo separato e successivamente assemblate per realizzare la cuvée base che verrà poi sottoposta a rifermentazione.

L'intento della degustazione verticale a cui abbiamo assistito, non è quello di testare la possibile commercializzazione di annate "adulte" come le chiama Paolo Bisol, ma di combattere la logica del prosecco fruibile solo e unicamente come vino giovane.



Abbiamo degustato:

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Giustino B. Extra Dry Millesimato 2020

L'annata, inizialmente precoce, si è rivelata poi piovosa e la vendemmia è avvenuta a fine settembre. Un vino messo in bottiglia da poco tempo che riserva un perlage finissimo ed estremamente persistente. Il naso è esuberante, ricco di frutta. Il sorso è caratterizzato da una estrema piacevolezza di beva; la lunghezza è sostenuta dall'acidità e da una leggera nota ammandorlata finale. Fresco e giovane, perfetto da aperitivo.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Giustino B. Extra Dry Millesimato 2017

Frutto di un'annata calda e abbastanza siccitosa, nel calice mostra un perlage fine e lento nella progressione verso l'alto. Ad un naso delicato caratterizzato da note di frutta matura corrisponde una bocca dalla grande piacevolezza con ricordi di agrume giallo, preciso e con un'acidità bilanciata. Un vino che si esalta con un accompagnamento gastronomico.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Giustino B. Extra Dry Millesimato 2015

Annata regolare con un luglio caldissimo e una vendemmia anticipata. Il colore che vira verso il dorato è solcato da una bollicina fine e persistente. Al naso mostra note che già riportano all'etereo, alla mela annurca insieme a una nota iodata. Pieno e complesso al sorso, mantiene un perfetto equilibrio tra note fresche e morbidezza. Forse l'andamento climatico dell'annata lo ha reso meno resistente al tempo.



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Giustino B. Extra Dry Millesimato 2014

Annata fresca e piovosa, al limite del freddo. Anche in questo caso il perlage è ancora ben presente e finissimo. Il naso è sottile e senza alcun accenno dato dallo scorrere degli anni. Al sorso si evidenzia un piacevole equilibrio. Una nota polposa, quasi masticabile rende la bocca di grande complessità.

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Giustino B. Extra Dry Millesimato 2009

Anno di nascita della DOCG. Il colore arriva ad essere quasi dorato e la bolla quasi impercettibile. Eleganti note di frutta gialla matura e di miele. Un vino che ha quasi perso la nota effervescente ma di grande godibilità, pieno e con ritorni di agrume amaro in confettura. Un finale che ricorda le note olfattive di un distillato.

<https://vinodabere.it/ruggeri-quando-il-prosecco-resiste-alla-prova-del-tempo/>